

Департамент по делам казачества и кадетских учебных
заведений Ростовской области
Государственное бюджетное профессиональное образователь-
ное учреждение
Ростовской области
«Миллеровский казачий кадетский
профессиональный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

**ПМ. 01 Приготовление и подготовка к
реализации полуфабрикатов для блюд,
кулинарных изделий разнообразного
ассортимента**

Согласовано



Фоменко Елена Ивановна
директор ресторана "Сильвер"
ИП Фоменко Е.И.

2023

Одобрена и рекомендована
целью практического применения
методической комиссией
профессиональных дисциплин

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по ЗУПР

С.И. Шарченко

« 1 » *сентября* 2023 г.

Протокол № 1 от « 1 » *сентября* 2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утверждён Приказом министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569) и «Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», разработанной федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм (зарегистрирована в государственном реестре 31.03.2017 под номером 43.01.09-170331)

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»

Разработчики:

Эльвира Васильевна Сафронова - преподаватель первой категории государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»

Лариса Ивановна Бондарева - мастер производственного обучения государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»

Рецензенты:

1. Валентина Николаевна Потакова - преподаватель государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»

2. *Ромченко Елена Ивановна - директор ресторана "Сильвер" ИП Ромченко Е.И.*

**Рецензия на рабочую программу
профессионального модуля ПМ. 01 Приготовление и подготовка к
реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного
ассортимента**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Разработчики: преподаватель Э.В.Сафронова, мастер производственного обучения
Л.И.Бондарева

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента предназначена для подготовки квалифицированных рабочих предприятий общественного питания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в ГБПОУ РО «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум».

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.19 Повар, кондитер (утверждён Приказом министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569) и нацелена на освоение основного вида деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Профессиональный модуль ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента относится к профессиональному учебному циклу. Объём образовательной программы составляет 452 часа (182ч. на два раздела профессионального модуля, включающих в себя МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов, МДК. 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, и 270 часов учебной и производственной практик). Междисциплинарные курсы состоят из занятий во взаимодействии с преподавателем (в т.ч. лабораторных и практических занятий) и самостоятельной работы. Рабочая программа предусматривает широкое применение информационных технологий.

В рабочей программе показаны цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля, имеется перечень общих и профессиональных компетенций, определены практический опыт, умения, знания, которыми должны обладать студенты в результате освоения данной программ, структура и содержание профессионального модуля, контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля, имеются условия реализации программы профессионального модуля. Завершается профессиональный модуль экзаменом (квалификационным)

Заключение:

Считаю, что данная программа подготовлена на хорошем методическом уровне, с учётом требований ФГОС среднего профессионального образования по профессии 43.01.0 Повар, кондитер (утверждён Приказом министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569) и может быть использована в учебном процессе ГБПОУ РО «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум».

Рецензент _____ В.Н.Потакова – преподаватель государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум».



**Рецензия на рабочую программу
профессионального модуля ПМ 01. Приготовление и подготовка к
реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного
ассортимента
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Разработчики: преподаватель Э.В.Сафронова, мастер производственного обучения
Л.И.Бондарева

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента предназначена для подготовки квалифицированных рабочих предприятий общественного питания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в ГБПОУ РО «Миллеровском казачьем кадетском профессиональном техникуме».

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.19 Повар, кондитер (утверждён Приказом министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569) и «Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», разработанной федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм (зарегистрирована в государственном реестре 31.03.2017 под номером 43.01.09-170331)

В состав профессионального модуля входят два междисциплинарных курса МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов, МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, учебная и производственная практики.

Рабочая учебная программа подробно отражает цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля, содержит перечень общих и профессиональных компетенций, определяет практический опыт, умения, знания, которыми должны обладать студенты в результате освоения данной программ, структуру и содержание профессионального модуля, контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля, определяет условия реализации программы профессионального модуля.

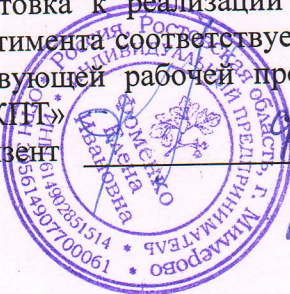
Содержание профессионального модуля разбито на два раздела, определены часы на учебную и производственную практики. В каждой теме МДК после теоретических уроков проводятся лабораторные работы и практические занятия. Предусмотрена самостоятельная работа студентов.

Заключение:

В результате изучения профессионального модуля студенты осваивают основной вид деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции, что позволит им стать специалистами, отвечающими современным требованиям рынка труда и работать в предприятиях массового питания.

Считаю, что данная рабочая программа профессионального модуля ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента соответствует современным требованиям и может быть использована в качестве действующей рабочей программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в ГБПОУ РО «МККПТ»

Рецензент



*Фомченко Елена Ивановна директор
ресторана "Сильвер" ИП Фомченко Е.И.*

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Практический опыт	<p>подготовки, уборки рабочего места;</p> <p>подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;</p> <p>приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p>
Умения	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим спо-</p>

	<p>собом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов</p>
Знания	<p>требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;</p> <p>требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 452

Из них на освоение МДК 182

на практики учебную 126 и производственную 144.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, час.		Практики			
			всего, часов	в том числе		Учебная	Производственная	
лабораторных и практических занятий, часов								
ПК 1.1.-1.4. ОК01-07, 09	Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	62	52	29	-	-	10	
ПК 1.1.-1.4 ОК 01-07, 09,10	Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	120	105	44	-	-	15	
ПК 1.1.-1.4	Учебная и производственная практика	270			126	144	-	
	Всего:	452	157	72	126	144	25	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		62
МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов		52
<p>Тема 1.1. <i>Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них</i></p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. 2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по ГОСТ 30390-2013). 3. Правила составления заявки на сырье. 4. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 5. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос 	6
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	3
	Практическое занятие 1. Составление таблицы «Характеристика этапов технологического цикла обработки сырья»	1
	Практическое занятие 2. Составление заявки на сырье	2

Тема 1.2. <i>Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов</i>	Содержание		
	1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Требования охраны труда, пожарной безопасности.	14	
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов		
	3. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде		
	4. Санитарно-гигиенические требования к персоналу, работающему на предприятии общественного питания, содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		8
	Практическое занятие 3. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке клубнеплодов и корнеплодов, капустных и луковых овощей	1	
	Практическое занятие 4. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке плодовых, десертных, салатно-шпинатных овощей и зелени, грибов	1	
	Практическое занятие 5. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машин)	1	
	Практическое занятие 6. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (овощерезок дискового типа и пуансонных)	1	
Практическое занятие 7. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (овощерезок роторных)	1		
Практическое занятие 8. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (слайсера)	1		
Практическое занятие 9. Составление таблицы «Санитарно-гигиенические требования к персоналу, работающему на предприятии общественного питания»	1		
Практическое занятие 10. Составление таблицы «Санитарно-гигиенические требования содержанию рабочих мест в овощном цехе, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними».	1		

<p>Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них</p>	<p>Содержание</p>	<p>13</p>
	<p>1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Требования охраны труда, пожарной безопасности.</p>	
	<p>2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.</p>	
	<p>3. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде</p>	
	<p>4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними</p>	
	<p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p>	<p>6</p>
	<p>Практическое занятие 11. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания.</p>	<p>1</p>
	<p>Практическое занятие 12. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для жарки .</p>	<p>1</p>
	<p>Практическое занятие 13. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы из рыбы.</p>	<p>1</p>
	<p>Практическое занятие 14. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины</p>	<p>1</p>
<p>Практическое занятие 15. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации, ручной рыбочистки.</p>	<p>1</p>	
<p>Практическое занятие 16. Составление таблицы «Санитарно-гигиенические требования содержанию рабочих мест в рыбном цехе, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними».</p>	<p>1</p>	
<p>Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них</p>	<p>Содержание</p>	<p>19</p>
	<p>1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Требования охраны труда, пожарной безопасности.</p>	
	<p>2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них</p>	

3. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	
4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	
<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	12
<i>Практическое занятие 17.</i> Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов	1
<i>Практическое занятие 18.</i> Организация рабочих мест по обработке домашней птицы, дичи, кролика	1
<i>Практическое занятие 19.</i> Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из мясных продуктов	1
<i>Практическое занятие 20.</i> Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	1
<i>Практическое занятие 21.</i> Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы из мяса	1
<i>Практическое занятие 22.</i> Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы из птицы	1
<i>Практическое занятие 23.</i> Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки.	1
<i>Практическое занятие 24.</i> Отработка практических приемов безопасной эксплуатации куттера.	1
<i>Практическое занятие 25.</i> Отработка практических приемов безопасной эксплуатации фаршемешалки	1
<i>Практическое занятие 26.</i> Отработка практических приемов безопасной эксплуатации мясорыхлительной машины	1
<i>Практическое занятие 27.</i> Отработка практических приемов безопасной эксплуатации универсального привода со сменными механизмами для обработки мяса, домашней птицы, дичи кролика.	1
<i>Практическое занятие 28.</i> Составление таблицы «Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест в мясном цехе, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними».	1
<i>Тематика самостоятельной учебной работы обучающихся при изучении раздела 1</i> 1.Составление конспекта на тему «Что представляет собой система ХАССП» 2.Написание эссе на тему «Почему я выбрал профессию «Повар,кондитер»?» 3.Ответы на контрольные вопросы, изучение санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья 4.Составление конспекта по теме «Типовая инструкция по охране труда повара»	10

<p>5. Составление таблицы для систематизации учебного материала «Виды механического оборудования для обработки продуктов и приготовления полуфабрикатов из них»</p> <p>6. Подготовка сообщений на тему «Новые виды технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для обработки овощей и грибов и способы их безопасной эксплуатации»</p> <p>7. Подготовка сообщений на тему «Новые виды технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для обработки рыбы и нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них и способы их безопасной эксплуатации»</p> <p>8. Составление конспекта по теме «Правильная организация работы мясного цеха является залогом выпуска качественной продукции и успешной работы любого предприятия»</p> <p>9. Ответы на контрольные вопросы по теме «Санитарно-гигиенические требования к персоналу, работающему на предприятии общественного питания, содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними».</p> <p>10. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела (по заданию преподавателя): «Технологическое оборудование, инвентарь, инструменты овощного цеха»; «Технологическое оборудование, инвентарь, инструменты рыбного цеха»; «Технологическое оборудование, инвентарь, инструменты мясного цеха»; «Технологическое оборудование, инвентарь, инструменты птицебельного цеха»; «Технологическое оборудование, инвентарь, инструменты мясо-рыбного цеха»</p>		
Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него		120
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		105
Тема 2.1 <i>Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов</i>	Содержание	18
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов	
	2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов	
	3. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
Практическое занятие 29. Расчет количества отходов сырья для приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов		1

	<i>Практическое занятие 30.</i> Расчет количества сырья для приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов	1
	<i>Лабораторная работа 1.</i> Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	2
	<i>Лабораторная работа 2.</i> Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени.	2
	<i>Лабораторная работа 3 .</i> Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)	2
<i>Тема 2.2.</i> <i>Обработка рыбы и нерыбного водного сырья</i>	<i>Содержание</i>	8
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья	
	2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья	
	3. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы	
	4. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения	
<i>Тема 2.3</i> <i>Приготовление полуфабрикатов из рыбы</i>	<i>Содержание</i>	24
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	
	2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	
	3. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	15
	<i>Практическое занятие 31.</i> Расчет количества сырья для приготовления полуфабрикатов из рыбы	1

	Практическое занятие 32. Составление таблицы «Особенности приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания»	1
	Практическое занятие 33. Составление таблицы «Особенности приготовления полуфабрикатов из рыбы для жарки»	1
	Лабораторная работа 4. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	4
	Лабораторная работа 5. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	4
	Лабораторная работа 6. Обработка нерыбного водного сырья	4
Тема 2.4 <i>Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов</i>	Содержание	11
	1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.	
	2. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	
	3. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.	
	4. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение	
Тема 2.5 <i>Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов</i>	Содержание	23
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	
	2. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	3. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	11
	Практическое занятие 34. Расчет количества сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	1
	Практическое занятие 35. Составление таблицы «Особенности приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса»	1

	<i>Практическое занятие 36.</i> Составление таблицы «Особенности приготовления порционных полуфабрикатов из мяса»	1
	<i>Практическое занятие 37.</i> Составление таблицы «Особенности приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса»	1
	<i>Практическое занятие 38.</i> Составление таблицы «Особенности приготовления полуфабрикатов из натуральной рубленой и котлетной массы из мяса»	1
	<i>Лабораторная работа 7.</i> Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	2
	<i>Лабораторная работа 8.</i> Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы без хлеба	2
	<i>Лабораторная работа 9.</i> Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы из мяса с хлебом	2
Тема 2.6 <i>Обработка домашней птицы, дичи, кролика</i>	Содержание	6
	1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности. 2. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	
Тема 2.7 <i>Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика</i>	Содержание	15
	1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика 2. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. 3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	<i>Практическое занятие 39.</i> Расчет количества сырья для приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика	2
	<i>Практическое занятие 40.</i> Составление таблицы «Особенности приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика»	
	<i>Лабораторная работа 10.</i> Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	4
	<i>Лабораторная работа 11.</i> Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек.	2
	<i>Лабораторная работа 12.</i> Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	2
	В том числе защита индивидуального проекта по МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2

<p>Тематика самостоятельной учебной работы обучающихся при изучении раздела 2</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из овощей, и грибов. 2. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки овощей. 3. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач при обработке овощей и приготовлении полуфабрикатов из них 4. Составление конспекта «Обработка осетровой рыбы» 5. Составление таблицы для систематизации учебного материала «Особенности обработки некоторых видов рыб» 6. Составление конспекта по теме «Обработка и использование рыбных пищевых отходов». 7. Составление таблицы для систематизации учебного материала «Обработка нерыбного водного сырья» 8. Решение задач на определение количества сырья и % отходов рыбы. 9. Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из рыбы 10. Решение задач на определение количества сырья и % отходов мяса 11. Составление таблицы «Виды полуфабрикатов из различных видов мяса. 12. Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов 13. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач при обработке мяса и мясных продуктов и приготовлении полуфабрикатов из них. 14. Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролик 15. Составление таблицы «Обработка субпродуктов и пищевых отходов птицы». 	<p>15</p>
<p>Промежуточная аттестация по МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов и МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов проводится в форме экзамена</p>	
<p>Учебная практика по ПМ 01 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное 	<p>126</p>

<p>водное сырье. Обработать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика 5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). 7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. 11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; 13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. 15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. 	
<p>Промежуточная аттестация по УП.01 проводится в форме дифференцированного зачёта</p>	
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ 01 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 	<p>144</p>

<ol style="list-style-type: none"> 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуски на вынос, транспортирования. 7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. 8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. <p>Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос</p>	
Промежуточная аттестация по ПП.01 проводится в форме дифференцированного зачёта	
<i>Всего</i>	452
Промежуточная аттестация по ПМ.01 проводится в форме экзамена (квалификационного)	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля

предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная оборудованием:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Оснащенные оборудованием базы практики:

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной НАСА
кой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2020.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2020.- 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2020.-, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2020.- 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2020.- 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2020. – 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2020.- 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции обще-

- ственного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2020. – 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2020.- 544с.
 - 10.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2020.- 808с.
 - 11.Профессиональный стандарт «Повар» (утверждён приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
 - 12.Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб.для студентов учреждений сред.проф.образования . – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 256 с
 - 13.Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 400 с.
 - 14.Лутошкина Г.Г., Анохина Ж.С. Техническое оснащение организаций питания: учеб.для студентов учреждений сред.проф.образования . – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 240 с
 - 15.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М. : Издательский центр «Академия», 2020.
 - 16.Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования. – М. : Издательский центр «Академия», 2020.- 160 с.
 - 17.Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования - М.: Академия, 2020. – 336 с.
 - 18.Королёв А.А., Несвижский Е.И., Никитенко Е.И. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учеб.для студентов учреждений сред.проф.образования: в 2ч. Ч1. - М.: Академия, 2020. – 256 с.
 - 19.Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учеб.для студентов учреждений сред.проф.образования: в 2ч. Ч2. - М.: Академия, 2020. – 240 с.
 - 20.Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии – Москва, Издательский центр «Академия», 2020г.
 - 21.Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2020. – 512 с.
 - 22.Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования – М. : Издательский центр «Академия», 2020.- 128 с.

23. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования . – М. : Издательский центр «Академия», 2020.- 288 с.
24. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования.- М. : Издательский центр «Академия», 2020

3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

3.2.3. Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, гото- 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических занятий ; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе; <p>-устного опроса; -тестирования; -карточек-заданий; -письменных заданий.</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене по МДК.01.01; -практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.01; -практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.01; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>вых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов ин- 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе; - устного опроса; - тестирования; - карточек-заданий; - письменных заданий. <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене по МДК.01.02; - практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.01;

	<p>струкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос 	<ul style="list-style-type: none"> -практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.01; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
--	---	---

<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических занятий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене по МДК.01.01; МДК.01.02; - практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.01; - практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.01; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических занятий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене

		<p>по МДК.01.01; МДК.01.02; -практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.01; -практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.01; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК.01.01; МДК.01.02; -практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.01; -практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.01; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

<p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических занятий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене по МДК.01.01; МДК.01.02; - практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.01; - практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.01; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических занятий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на экзамене

		<p>по МДК.01.01; МДК.01.02; -практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.01; -практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.01;</p> <p>- выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>– понимание значимости своей профессии</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК.01.01; МДК.01.02; -практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.01; -практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.01; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК.01.01; МДК.01.02; -практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.01; -практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.01; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК.01.01; МДК.01.02; -практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.01; -практических заданий на диффе-</p>

		<p>ренцированном зачёте по ПП.01; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий и лабораторных работ; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на экзамене по МДК.01.01; МДК.01.02; - практических заданий на дифференцированном зачёте по УП.01; - практических заданий на дифференцированном зачёте по ПП.01; - выполнения заданий экзамена по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>